Œufs au lait au citron

2mn réalisation – 20mn cuisson – 6 à 8 personnes

1 litre de lait + 120gr sucre + écorce d'1 citron non traité + 4 œufs

* Dans le bol, mettre le lait + l'écorce du citron et programmer **9mn à 100°C vitesse 1.** Verser dans une théière et laisser infuser 10mn.
* Dans le bol, verser le sucre et les œufs, mettre le fouet et mixer **3mn vitesse 3** afin de blanchir ce mélange.
* Filtrer le lait parfumé, le reverser dans le bol sur les œufs-sucre et mixer **20sec. vitesse 6**. Tourner manuellement le bol à fin d'éliminer la mousse.
* Répartir dans les ramequins, à placer dans le Varoma, détailler l'écorce de citron pour décorations dans les ramequins.
* Dans le bol, verser de l'eau jusqu'aux couteaux. Fermer, verrouiller, poser le Varoma et programmer **15mn, Varoma, vitesse 1.**
* Laisser refroidir, avant de mettre, minimum 6heures au réfrigérateur.

created by free version of DocuFreezer